

## **TIRAMISU**

### **Cuore al CACAO e CAFFE'**

140 g Acqua  
160 g Glucosio  
60 g Panna  
30 g Cacao  
15 g Delipaste Moka Fabbri

### **Procedimento**

Bollire acqua, panna e glucosio. Togliere dal fuoco, unire il cacao e riportare quindi a bollore.

Unire poi la il Delipaste Moka, mettere negli stampi e surgelare per 2 ore.

### **CREMA TIRAMISU**

600g Panna  
40 g PannaMousse Fabbri  
40 g PastoCrem Fabbri  
40 g Pamatis Fabbri  
40 g Delipaste Zabaione Marsala Fabbri

### **Procedimento**

Riscaldare 100g di panna a 42°, unire PannaMousse e Pamatis; mescolare Pastovocrem e versare il composto ottenuto sulla restante panna; raffreddare in congelatore per qualche minuto e montare per un minuto a bassa velocità, fino a renderlo ben morbido e soffice. Infine unire il Delipaste Zabaione al Marsala Fabbri.

### **Composizione**

Porre nella coppa un savoiardo e un cuore al cacao e caffè, coprire con la crema tiramisù e decorare con fili di cioccolato, polvere di cacao, una fetta d'arancia essiccata e una Amarena Fabbri.